# ASCHERI

Via Piumati, 23 - 12042 Bra (CN) - Tel. 0172 412394
Fax 0172 432021 - www.ascherivini.it - ascheri@ascherivini.it

**Anno di fondazione:** 1880 - **Proprietà:** famiglia Ascheri - **Fa il vino:** Giuliano Bedino - **Bottiglie prodotte:** 240.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 37 + 3 in affitto **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Cristina Ascheri - **Come arrivarci:** dalla A21 Piacenza-Torino, uscita Marene-Cherasco, seguire le indicazioni per Bra.

*Le Cantine Ascheri hanno origine in La Morra, dove tuttora esiste una località denominata "Ascheri"e dove agli albori del XIX secolo vennero impiantate le prime viti e prodotti i primi vini. Verso la fine del secolo le cantine vennero trasferite a Bra per motivi logistici, e ai vigneti originari di La Morra (da cui si ricavano in prevalenza le uve destinate a Barolo, Barbera e Nebbiolo), sono poi stati affiancati quelli di Serralunga, Verduno e il vigneto sperimentale a Bra (impiantato a Syrah e Viognier). Dell'annata 2005 non sono stati prodotti il Barolo Sorano Coste & Bricco (solo nelle grandi annate), il Barolo Sorano e il Montelupa Rosso Syrah, per via delle piogge tardive che hanno compromesso la qualità delle uve. L'azienda è proprietaria dell'Osteria Murivecchi e dell'Albergo Cantine Ascheri a Bra.*

**NEBBIOLO D'ALBA BRICCO SAN GIACOMO 2007** 

**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 20 - **Bottiglie:** 12.000 - Granato, bel naso complesso e variegato, lampone, melagrana, iris, violetta, giacinto, rosa canina, anice stellato, pepe bianco, eucalipto. Palato ben equilibrato, fresco, ricercato nel tannino, mai opulento ma ben presente e dolce. Finale di frutta rossa dolce, spezie e vena minerale. Legni grandi da 30hl, più quattro mesi in vetro. Trippa con patate e funghi.

**DOLCETTO D'ALBA SAN ROCCO 2008** 

**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Dolcetto 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 7.000 - Rubino limpido, naso ben formato da ciliegia, mirtillo, mora, violetta, fiori di campo, erbe aromatiche. Bocca fresca, succosa, con tannini dolci e un finale che appaga di ciliegia e spezie. Acciaio, poi 2 mesi in legno grande. Maiale affumicato.

**BAROLO VIGNA DEI POLA 2005** 

**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 40 - **Bottiglie:** 15.000 - Granato. Profumi delicati, di fiori secchi, poi fragola e lampone con note di spezie e china. Bocca fresca, di vigore, con tannini tesi e finale ammandorlato. Legni grandi per 24 mesi, in vetro per 9. Tasca di vitello ripiena.

**BAROLO 2005** - Nebbiolo 100% - € 35 - Si apre lento su toni di frutta rossa matura e fiori, ciliegia, peonia, rosa con una nota minerale e vegetale. Palato caldo, con buona freschezza, tannino sottile, finale di frutta rossa e cacao. Brasato.

**DOLCETTO D'ALBA NIRANE 2008** - € 15 - Rubino limpido. Naso fruttato di ciliegia, lampone, viola e punte di pepe bianco. Bocca ben ordinata e di equilibrio, fresca, con tannini composti. Termina ciliegioso e di mandorla amara. Acciaio. Cannelloni al sugo.

**LANGHE ARNEIS CRISTINA ASCHERI 2008** - Arneis 85%, Viognier 15% € 15 - Paglierino. Abbastanza intenso di fiori, erba cipollina, salvia e susina. Bocca agile e fresca, finale ammandorlato e di scorza d'agrumi. Acciaio. Trota al timo.